

Somos

HISTORIAS DE
EMOLIENTEROS,
LOS ETERNOS
GUARDIANES
DEL CALOR

PHILLIP
CHU JOY, SU
PASIÓN POR LA
TECNOLOGÍA Y
EL LIBRO QUE
DA DETALLES
DE SU VIDA

La princesa y el dragón

Karina y Timoteo: los secretos de una
amistad de 30 años que busca cautivar
a nuevas generaciones. Ahora, un
espectáculo los reúne otra vez



All-new K3 Cross

Precio desde:

US\$ **16,990**
o S/ **67,111**

New Seltos

Precio desde:

US\$ **18,990**
o S/ **75,011**

Kia Carens

Precio desde:

US\$ **22,990**
o S/ **90,811**

Kia Sportage

Precio desde:

US\$ **24,990**
o S/ **98,711**

New Sorento

Precio desde:

US\$ **38,990**
o S/ **154,011**

¡No pierdas más tiempo!
Aprovecha los beneficios que tenemos
para ti. El mejor precio del año lo tienes hoy.

Escanea aquí
y cotiza hoy.



Bono hasta:

US\$ **6,000** o S/ **23,700**

Cuota MiKia desde:

US\$ **185** o S/ **731**



Cuotas hasta
40% más bajas.



Hasta **20%** dscto.
en mantenimientos.



1 año de Soat
GRATIS.

KIA
Movement that inspires

Campaña válida del 01/07/2024 al 31/09/2024 o hasta agotar stock. Stock mínimo 10. Las promociones no son acumulables con otros descuentos y/o promociones. T.C. ref. S/ 3.95. Al momento de la transacción se aplicará el tipo de cambio vigente del día. Revisar los términos y condiciones del financiamiento, bonos, modelos y versiones aplicables, beneficios, entre otros en www.kia.com.pe. Publicidad de Kia Import Perú S.A.C., con RUC N° 20472468147 y EMPRESA DE CREDITOS SANTANDER CONSUMO PERU S.A. con RUC N° 20550226589.

FINANCIADO CON
Santander
Consumer

7 AÑOS
DE GARANTÍA
O 150,000 KM

Pasó esta semana



El juicio final. La excandidata presidencial por Fuerza Popular, Keiko Fujimori, asistió el último lunes a la sede de la fiscalía para el inicio del juicio que se le sigue por el Caso Cocteles. La tesis fiscal acusa a la hija de Alberto Fujimori de encabezar una organización criminal. Su defensa, a cargo de la abogada Giulliana Loza, niega que haya ingresado dinero ilícito a sus campañas. José Domingo Pérez, del equipo especial Lava Jato, ha solicitado 30 años de condena.



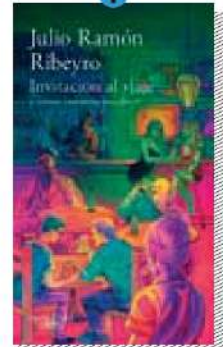
◆◆ **De vuelta a escena.** Will Smith sorprendió en los Premios BET 2024 al aparecer en el centro de un círculo de fuego, acompañado por el coro de gospel Sunday Service. De esta manera, retoma su espacio en la música con el lanzamiento del sencillo "You Can Make It".



El peligroso huracán Beryl. Al cierre de esta edición, el gobierno de México ha desplegado un operativo de emergencia ante la llegada del ciclón tropical a sus costas. Hasta el momento, su paso dejó siete muertos y considerables daños materiales en el sureste del Caribe.

Julio Ramón Ribeyro renace

SE ANUNCIÓ LA PUBLICACIÓN DE CINCO RELATOS INÉDITOS DEL AFAMADO CUENTISTA PERUANO, COMO PARTE DE UNA NUEVA EDICIÓN DE LA FIL LIMA



1,8 millones

DE ESPECTADORES HAN ASISTIDO A LOS PARTIDOS DE LA EUROCOPA HASTA LA FASE DE CUARTOS DE FINAL, SEGÚN LA UEFA.

55 millones

DE SOLES HABRÍA DESEMBOLOADO JEFFERSON FARFÁN PARA LA CONSTRUCCIÓN DE UN CENTRO COMERCIAL EN LURÍN.

10 años

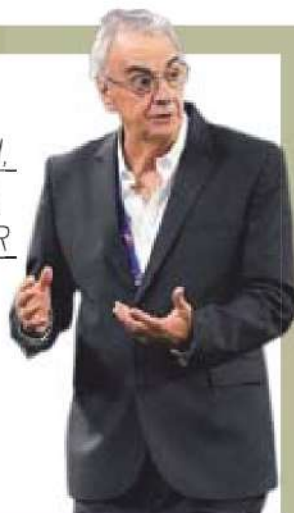
DESPUÉS DE PARALIZAR SUS OBRAS, LA EMPRESA MINERA SOUTHERN PERÚ ANUNCIÓ QUE VOLVERÁ A OPERAR EN TÍA MARÍA.



EN EL PERÚ VS. CANADÁ PERDIMOS LA CLASIFICACIÓN, SIN DUDAS. FUE EL PARTIDO QUE MÁS MERECEMOS GANAR Y MIRA QUIÉN TERMINA CLASIFICANDO: ELLOS

Jorge Fossati
ENTRENADOR DE FÚTBOL

El técnico de la Bicolor se refirió a la participación de la selección peruana en la Copa América.



Una bala más para París. El atleta peruano Luis Henry Campos aseguró su presencia en los Juegos Olímpicos 2024. El marchista nacional logró mantenerse entre los 48 elegibles, tras conocerse el último ranking del World Athletics.



Contenido

06/07/24



30 Brebajes para calentar el cuerpo

El emoliente, con su temperatura reconfortante y sus propiedades medicinales, se ha convertido en la bebida del invierno en el Perú. Conoce a los emolienteros, quienes con su dedicación y saber hacer, mantienen viva esta tradición.

16

Con su libro bajo el brazo

En "La diversión es un negocio serio", el popular creador de contenido Phillip Chu Joy, comparte pasajes desconocidos de su vida y su singular historia de éxito personal.



34

Al encuentro con Macla Yamada

Próxima a cumplir 30 años, conversamos con la actriz peruana, maestra de actuación para niños y conductora del podcast "Ouke", quien se presentará por primera en el Gran Teatro Nacional para el espectáculo "Forte".



40

El Pato Donald cumple 90

El personaje más divertido y cascarrabias del universo Disney ya es un nonagenario. Conocemos detalles sobre la creación de Donald, y cómo se celebra su cumpleaños en el mundo.



- 06. Rutas
- 10. Peruanos que suman
- 12. Copa América
- 20. Karina y Timoteo
- 26. Circo Beat
- 33. María José Osorio
- 44. Bitute
- 48. Astrología
- 49. Edery

SOMOS

Director periodístico:
Juan Aurelio Arévalo
Miró Quesada

Editora:
Nora Sugobono
nora.sugobono@comercio.com.pe

Redactores:
Óscar García
oscar.garcia@comercio.com.pe

Jorge Chávez Noriega
jorge.chavez@comercio.com.pe

Celeste Pérez
maria.perez@comercio.com.pe

Diana Gonzales
diana.gonzales@comercio.com.pe

Colaboradores:
Gabriela Machuca, Víctor Idrogo,
Úrsula Acuña, Verónica Calderón.

Corrección de estilo:
Yamileth Latorre

Coordinador Somos web:
Jorge Chávez Noriega

FOTOGRAFÍA
Editor: Richard Hirano

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN
Editor:
Norman Del Mar Zárate

Administración:
Aracely Filio

Prensa digital:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

Impresión:
Amauta Impresiones
Comerciales S. A. C.

Distribución:
Empresa Editora
EL COMERCIO S. A.

INSTAGRAM
@somaselcomercio

REDACCIÓN
Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina,
La Victoria, Lima. 311-6500

PUBLICIDAD
Claudia Amaya /
claudia.amaya@comercio.com.pe

Calle Jorge Salazar Aráoz 171,
Urb. Santa Catalina, La Victoria,
Teléfono: 311-6500, anexo 2117.
Hecho el depósito legal 992605. Se
distribuye gratuitamente
los días sábados con la edición
de EL COMERCIO. El contenido de
esta revista no puede ser reproducido
total ni parcialmente sin permiso de
los editores.



GANADORES DE LA EDICIÓN ANTERIOR DE LOS PREMIOS SOMOS, REALIZADA EL 2023 EN EL MAC DE BARRANCO.

Mesa completa

Con 51.972 votos —más del doble de la edición anterior—, se cerró la votación de los Premios Somos. Los felices ganadores se conocerán el 9 de julio en una ceremonia que podrás seguir a través de las redes sociales de El Comercio.

Llegó el día. Este martes 9 de julio se sabrá por fin quiénes son los ganadores y ganadoras de los Premios Somos 2024. Nos alegra confirmar que esta segunda edición duplicó la cifra de votaciones del año pasado, superando los 51 mil votos de un público entusiasmado por celebrar a sus restaurantes, bares, polerías y espacios gastronómicos favoritos.

Este martes, todos podrán estar atentos a la transmisión de los Premios Somos a través de las redes sociales de **El Comercio**. La cobertura comenzará a las 7:30 p.m. con la transmisión en vivo de la alfombra roja desde el museo Pedro de Osma, en Barranco.

Esta se verá en la cuenta de Facebook del diario **El Comercio**. Una vez iniciada la ceremonia, se publicará el minuto a minuto de los ganadores de cada una de las 42 subcategorías a través de X (antes Twitter), Facebook e Instagram de **Somos** y **El Comercio**, y en la página web www.elcomercio.pe. Posteriormente, la cuenta de TikTok del Diario publicará entrevistas a los principales ganadores.

Además, como resultado de esta celebración publicaremos una edición especial con información necesaria de todos los ganadores, que podrá ser consultada a manera de guía.

Por segundo año consecutivo, celebraremos lo que más nos une como peruanos: nuestra rica comida. //

Una guía gastronómica

El próximo sábado 13 de julio, **Somos** ofrecerá un número especial con una guía gastronómica imperdible. Aquí encontrarás a todos los ganadores de los Premios Somos de este año y la información necesaria para tus próximas visitas culinarias. La idea de esta edición especial es que puedas guardarla y recurrir a ella en cualquier momento.



LA SEGUNDA EDICIÓN DE LOS PREMIOS SOMOS HA ROTO LOS RÉCORDS DE PARTICIPACIÓN DEL 2023.





EL PAISAJE DESDE EL IMPONENTE BELMOND SANCTUARY LODGE NO TIENE COMPARACIÓN: EL HOTEL TIENE VISTA DIRECTA A LA CIUDADELA INCA DE MACHU PICCHU.

EL MENÚ QUE EL CHEF JORGE MUÑOZ ACABA DE PRESENTAR PARA EL TREN HIRAM BINGHAM INCLUYE INSUMOS NATIVOS TANTO DE SIERRA COMO DE SELVA, POR EL RECORRIDO QUE HACE EL TREN HACIA LA CEJA DE SELVA.

FOTOS: BELMOND



Rutas • Cusco

Travesía de lujo por los Andes

La Ciudad Imperial es un destino que sorprende en cada visita. A propósito de los 25 años de la cadena Belmond en el Perú, nos embarcamos en un viaje inigualable, desde la plaza hasta el valle.

POR: NORA SUGOBONO

Hay detalles que podrían pasar desapercibidos si uno no se detiene a apreciarlos, observarlos como merecen. Hace unas semanas, mientras el chef Jorge Muñoz presentaba su nuevo 'brunch' en el Hiram Bingham (tren de lujo que va a Machu Picchu desde 2003, único en la región) con platos para compartir y un uso excepcional de los ingredientes, los pasajeros de aquel recorrido nos encontramos con un festín particular. A la ida, el menú se componía de panceta de cerdo amazónica con salsa de tumbo y tucupí; papas nativas con mayonesa de huacatay, tocino crujiente, pickles de olluco y huevas de trucha; puré de choclo con hierbas andinas y queso; frutas de estación con miel amazónica; y un mousse de chocolate con cacao nativo tan fresco que casi se podía oler el terruño. La elección era perfectamente variada, aunque quizá no evidente: si nos acercamos a la selva, probaremos insumos de dicha región. Si regresamos al Ande, la comida seguirá esa misma línea. Es el lujo de saborear la experiencia desde el primer bocado.

La cadena Belmond acaba de celebrar 25 años en el Perú con una operación que incluye —además de las distintas líneas de trenes— cuatro hoteles en Cusco (Monasterio, Palacio Nazarenas, Río Sagrado y Sanctuary Lodge), uno en Arequipa (Casitas del Colca) y otro más en Lima (Miraflores Park). Es la atención al detalle lo que ha caracterizado su concepto desde el comienzo. Por ejemplo, cada uno de sus hoteles posee su propia línea de aromas y lociones para el cuidado personal (desde champúes hasta repelentes o aceites especiales) diseñadas y

FUE EN EL AÑO 1999
QUE EMPEZÓ LA OPE-
RACIÓN DE BELMOND
EN NUESTRO PAÍS CON
LA APERTURA DEL
HOTEL MONASTERIO
(EN FOTO) Y DEL SANC-
TUARY LODGE.



EL HIRAM BINGHAM ES UN TREN DE LUJO HACIA MACHU PICCHU. DENTRO HAY MÚSICA EN VIVO, UN BAR, SERVICIO DE 'BRUNCH' Y CENA, ENTRE OTRAS COSAS. PUEDE COMPRARSE TICKET SOLO DE IDA, SOLO DE VUELTA, O AMBOS.



PARA ACCEDER A MACHU PICCHU HAY QUE SEGUIR UNA SERIE DE NORMAS. EL HIRAM BINGHAM INCLUYE EL TICKET DE ENTRADA, EL BUS DE SUBIDA A LA CIUDADELA, UN GUÍA TURÍSTICO PARA UN MÁXIMO DE 10 PERSONAS, ENTRE OTRAS COSAS.

elaboradas por artesanos locales. Ninguna se repite. Así, la visita se vuelve memorable desde el primer olor, que incluso podemos llevarnos a casa al regreso. Esto lo conocen bien los miles de turistas que visitan los hoteles de la cadena cada año, pero acercar estas experiencias al público local también es un objetivo clave para Belmond actualmente. “Queremos mostrar mucho más los atributos de la marca, estar más cerca de la gente y de los peruanos. Creemos en la riqueza de la cultura, la biodiversidad y la gastronomía peruana. Una acción específica es nuestra tarifa Reconecta, que busca fomentar este turismo local. Un beneficio que nació en la pandemia y se sigue manteniendo”, explica Verónica Arbulú, directora de Legal y Asuntos corporativos del grupo Belmond Perú. Esta tarifa es variable según la temporada, pero como mínimo es un 30% menos para los peruanos.

POTENCIA CULINARIA

La dupla conformada por Pía León y Jorge Muñoz al frente de los

FOTOS: BELMOND



EL TREN HIRAM BINGHAM OPERA TODOS LOS DÍAS, EXCEPTO EL ÚLTIMO DOMINGO DE CADA MES. HAY UN COCHE OBSERVATORIO PARA DISFRUTAR DE LA VISTA DURANTE EL RECORRIDO.

restaurantes bandera de Palacio Nazarenas y Monasterio, respectivamente, definitivamente ha sumado interés a la visita por estas instalaciones. León entró en 2023 con Mauka, y Muñoz en 2024 con Oqre. Ambos restaurantes están abiertos al público, y los planes con el rubro culinario son grandes: Belmond también está creado para vivir su experiencia desde la mesa, y quieren hacerlo saber.

“En el Miraflores Park, donde tenemos el restaurante Tragaluz, la gran mayoría de comensales son vecinos de la zona, no necesariamente huéspedes del hotel. La idea en Cusco es potenciarlo mucho más de esta manera, abrir nuestras puertas a los comensales locales”, continúa Arbulú. En ese sentido, la alianza con las comunidades de productores y artesanos que trabajan con los hoteles es fundamental, no solo para generar y fortalecer cadenas de produc-

ción, sino para surtir a estas mesas de ingredientes nativos de primera calidad, como tubérculos y hierbas.

En Monasterio se acaba de abrir un ‘brunch’ dominical —diseñado por Muñoz— que incluye desde chanchito al palo hasta cebiches con pesca del día y mariscos que llegan frescos vía aérea. Además, se planea abrir una tienda con puerta a la calle en los próximos meses, que funcionará como una suerte de ‘deli’ con los mejores productos de la línea de Oqre, como panes, chocolates, postres, entre otros. Pero la gastronomía no es lo único. El patrimonio también pesa, y en el marco de los 25 años se la capilla del hotel Monasterio —que data del siglo XVI— permanecerá abierta al público todos los domingos durante los próximos tres meses. Una oportunidad excepcional para conocer de primera mano lo que hay detrás de estos portones. //



LA CHEF PÍA LEÓN ESTÁ AL FRENTE DE MAUKA, RESTAURANTE UBICADO EN EL HOTEL PALACIO NAZARENAS (CUSCO) DESDE 2023.

Peruanos conectados

TARIFA CÓMODA

Belmond maneja precios especiales desde 2020, a raíz de la pandemia. La tarifa Reconecta es exclusiva para peruanos y residentes y aplica al uso de las distintas propiedades que tiene la cadena en el país.

MÁS ACCESOS

Esta tarifa incluye descuentos exclusivos para peruanos y puede ser utilizada hasta por dos personas, de manera ilimitada durante el año, lo cual permite al viajero acceder a más servicios. Dicho descuento es entre 50% y 70% por noche, incluyendo desayuno a la carta y ‘late check-out’, siempre sujeto a disponibilidad.

TEMPORADA DE AVENTURA

La mejor época para viajar con las tarifas más cómodas del mercado son los meses de verano, así como el fin de año. Julio y agosto son los meses más pedidos.



JORGE MUÑOZ DEBUTÓ A INICIOS DE ESTE AÑO COMO EL NUEVO CHEF DEL HOTEL MONASTERIO CON EL RESTAURANTE OQRE Y OTROS ESPACIOS DE LA MARCA.



"EL AIRE ENTRE NOSOTROS",
OBRA DEL ARTISTA ALEX
CABALLERO.

"MERODEAR EN LO
ONÍRICO", FIRMADO POR
MIDCHEL MEZA.

MIDCHEL MEZA



Exposición

ENTRE EL ARTE Y LA IMAGEN

Por su tercer aniversario, Galería Pública presenta una muestra colectiva que reúne el trabajo de 14 artistas peruanos. Va desde el 12 de julio en Coleccionista Coffee, de Barranco.

POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Más por ver

En paralelo a la exposición se realizarán distintas actividades, como visitas guiadas, clases maestras y más, que se anunciarán en las redes sociales de la galería (@publicagaleria). Para conocer más sobre los artistas que forman parte de este proyecto, pueden visitar la plataforma www.galeria-publica.com.

CAROLINA CARDICH



Galería Pública surgió en un momento especialmente complicado para la comunidad artística local, cuando la pandemia del COVID-19 golpeó fuerte y por un largo tiempo las galerías y muestras de arte debieron permanecer cerradas para evitar contagios. Una manera novedosa de reactivar la industria fue apostar por la tecnología, a través de plataformas digitales que permitieran acercar sus obras al público.

Tres años después, Galería Pública se ha consolidado como un espacio virtual que difunde el arte hecho en el Perú. "Es una vitrina que gestiona y difunde la producción visual de artistas contemporáneos del país, que toman la fotografía como pun-

to de partida para su creación. Nuestra plataforma virtual es un espacio de exhibición y venta de obras de arte, curado de forma independiente, con el objetivo de acercar el arte a más personas y lugares", nos dicen Solange Adum Abdala y Gabriela Pinto Cáceres, gestoras culturales, académicas y creadoras de este espacio.

Para celebrar su tercer aniversario, presentarán pronto una exposición colectiva a la que han titulado "Así sea", como el poema de Blanca Varela, que plantea temas como la temporalidad, la naturaleza, y la relación de los humanos con su entorno. "El título y eje conceptual de la propuesta

toma como punto de partida la fotografía, pero también busca vincularse con la palabra a partir de la estética, el lenguaje o perspectiva de los artistas".

Esta exposición reúne el trabajo de Alexander Caballero, Ana Lía Orézzoli, Ari Om García, Carolina Cardich, Cristias Rosas, David Rojas, Enrique Pezo Gómez, Gabriela Pinto Cáceres, Manuel Limay, María Valqui, Martín Montoya, Midchel Meza, Sebastián Nieto y Solange Adum Abdala. Se inaugura el viernes 12 de julio a las 6 p.m. en el espacio Marea Alta, al interior del Coleccionista Coffee (Av. San Martín 144, Barranco) y estará abierta al público de manera gratuita. //

"SER LUZ, SER
SOMBRA", DE
CAROLINA
CARDICH.

♦ Peruanos que Suman

Este lunes 8 de julio, la campaña de **El Comercio** y el BCP que busca conocer historias inspiradoras de peruanos entra a una etapa decisiva, en la que el público elegirá entre nueve finalistas al ganador del ansiado premio de 30 mil soles.



POR:
RENZO GINER

Nueve historias inspiradoras



Durante los últimos dos meses, recorrimos el país para Peruanos que Suman, una campaña de **El Comercio** y el BCP que busca reconocer el compromiso, sacrificio e innovación de aquellos compatriotas que se han propuesto construir un mejor Perú. Esta aventura nos permitió mostrarles 30 historias inspiradoras que impactan en diversos ámbitos, desde la agricultura y protección de animales hasta la preservación de tradiciones y la innovación tecnológica. De ellas, nueve casos han llegado a la recta final.

El primero de ellos es el del maestro Wilfredo Tarazona, quien en 2017 se alió con el Instituto

Nacional Penitenciario (INPE) para iniciar un trabajo de educación musical con los internos del penal del Callao. El éxito del programa, que se llama Orquestando, se ha extendido a 20 centros penitenciarios.

Otro caso de interés es el de Renzo Benavides, quien en los últimos dos años ha puesto toda su energía en Por un Pisco más Inclusivo, una iniciativa con la que busca atender las necesidades de las personas neurodivergentes de bajos recursos. Actualmente, da talleres deportivos y artísticos a unos 50 alumnos, desde los 3 hasta los 40 años, y su próximo objetivo es capacitarlos para que consigan oportunidades laborales.

También conocimos el caso del docente puneño Julio Vilca, quien desde hace 30 años lucha para que la lengua uru deje de ser considerada extinta por las autoridades peruanas. Hasta la fecha, visita las escuelas del lago Titicaca y trabaja en un alfabeto de este antiguo idioma.

En Huancayo, supimos la historia de César Taype, quien se ha propuesto sembrar un millón de quinuales en las comunidades ubicadas en las cabeceras de cuenca, brindando así una solución a la crisis hídrica que afecta a la zona.

Digno de ejemplo es también el trabajo de Maki Robotics, la startup fundada hace cuatro años en Cerro de Pasco por Miguel Borja y



1/



4/



3/



2/

1. MOISÉS VILLA BRINDA CLASES GRATUITAS A NIÑOS, NIÑAS Y JÓVENES HUANCVELICANOS CON LA INTENCIÓN DE TRANSMITIR LA ESENCIA DE LA DANZA DE TIJERAS A LAS NUEVAS GENERACIONES.

2. MIGUEL BORJA FUNDÓ MAKI ROBOTICS, UNA START-UP PASQUEÑA QUE PRODUCE PRÓTESIS BIÓNICAS A PRECIOS ASEQUIBLES PARA BENEFICIAR A PACIENTES DE BAJOS RECURSOS.

3. RENZO BENAVIDES ESTÁ AL FRENTE DE POR UN PISCO MÁS INCLUSIVO, UNA INICIATIVA QUE BRINDA TALLERES GRATUITOS A MÁS DE 50 ALUMNOS NEURODIVERGENTES.

4. LA DOCTORA MILAGROS NINAQUISPE LLEVA 5 AÑOS VISITANDO LAS ESCUELAS DE LAMBAYEQUE CONCIETIZANDO A NIÑOS Y NIÑAS SOBRE LA IMPORTANCIA DE UNA BUENA SALUD BUCAL.

su equipo de jóvenes talentosos que sueñan con ofrecer prótesis biónicas asequibles para todos los pacientes de bajos recursos que las requieran.

Al sur, en Huancavelica, reportamos el caso de Moisés Villa, quien se ha propuesto proteger la esencia de la milenaria danza de tijeras del olvido. Él se ha comprometido a transmitir todos sus conocimientos de forma gratuita a las nuevas generaciones de artistas.

Hay más historias inspiradoras, como la de José Pinella, un pescador artesanal con más de 52 años de experiencia, quien lanzó en 2020 una iniciativa de turismo ecológico junto a sus compañeros de la playa huachana de Végueta con la intención de generar conciencia sobre los efectos del calentamiento global. También está el caso de la doctora Milagros Ninaquispe, quien ha pasado los últimos cinco años alternando su trabajo como odontóloga con sus visitas a los colegios cercanos, llevando talleres gratuitos con los que busca inculcar la importancia de mantener una buena salud bucal a los más pequeños.

Finalmente, está la historia de Rodolfo Ortiz, un prolífico inventor cajamarquino que desarrolló una máquina capaz de potabilizar el agua subterránea que llega a las comunidades campesinas mediante un sistema de ozono y magnetos alimentado con energía solar.

Desde este lunes 8 de julio, visite www.elcomercio.pe, vote por su favorito y ayúdenos a elegir al único ganador de los 30 mil soles.//

Pintemos un futuro mejor

Ayúdanos a seguir brindando una atención integral a más de 200 niños y niñas. Dona a la **Fundación Niños del Arco Iris** a través de **YAPE** al **940 705 695**.





CON
EL CALOR
DE SU
hinchada

Fútbol •



NOCHE DEL MIÉRCOLES 2 DE JULIO.
COLOMBIANOS REUNIDOS EN EL RESTAURANTE
SUMERCÉ, EN MIRAFLORES, LISTOS PARA VIVIR
LA FIESTA DE LA COPA AMÉRICA.

Las noches en Lima vibran y se calientan gracias a las comunidades extranjeras que siguen alentando a sus selecciones en la Copa América. Colombianos, argentinos, venezolanos y brasileños solo sueñan con una cosa: llegar a la final y sumar una nueva estrella.



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA

Animado con saludables dosis de aguardiente antioqueño, Cristian Cuervo dice que es el colombiano que mejor sabe preparar cebiche. Él llegó a Lima hace un año y medio para llevar cursos de gastronomía y hoy es uno de los cocineros de la conocida cebichería Bam Bam, en Surquillo. “Si quería aprender a cocinar, tenía que venir al lugar donde mejor se come en Sudamérica”, nos dice Cristian en la puerta del restaurante Sumercé, en Miraflores, donde una veintena de ciudadanos colombianos radicados en el Perú se han reunido para ver el partido de su selección contra Brasil, por la Copa América.

La comunidad colombiana es la segunda más grande del país, después de la venezolana, con cerca de 53 mil residentes. Sumercé es un espacio de comida rápida colombiana fundado en 2019 por Melissa Rodríguez, una bogotana que llegó al país para ser jefe de alimentos y bebidas de un conocido hotel. Cada vez que juega Colombia, este local se convierte en punto de encuentro para sus compatriotas, quienes además aprovechan para probar las bondades culinarias de su tierra: una cazuela de frijol, unas arepas o una bandeja paisa. Otros lugares de concentración son Café Colombia y El Parceró, donde los hinchas colombianos hacen sentir su aliento y desbordan sus energías, mientras brindan con cerveza El Águila.

Termina el primer tiempo y enrumbamos a Media Naranja, el conocido espacio de comida brasileña ubicado en la calle Schell, en Miraflores. A diferencia de los colombianos, aquí el público brasileño es más cauteloso,

LA BRASILEÑA PATRICIA DA SILVA JUNTO A SUS HIJOS, EN EL BAR MEDIA NARANJA, EN MIRAFLORES. RADICAN EN EL PERÚ HACE OCHO AÑOS.



ALEJANDRO GUERRA ES UN ARGENTINO PROVENIENTE DE LA PATAGONIA. ORGANIZA LA FERIA EXPO ARGENTINA EN EL PERÚ.

ELIAS ALFAGEME

pues el partido va 1 a 1. En una de las mesas, Patricia da Silva y sus hijos, Alejandro y Adriano, le piden a su selección que le pongan más garra y corazón. Como muchos migrantes, Patricia se estableció en nuestro país persiguiendo el amor de un peruano, hace ya ocho años. “Lima es una ciudad que nos ha acogido con los brazos abiertos. Me siento como en casa”, nos dice.

En una mesa contigua, Sarah y Gabriela, dos amigas provenientes de Belo Horizonte, se animan tomando unas caipiriñas. Ellas nos cuentan que vinieron al país hace unos meses para hacer un posgrado en Economía y Negocios Internacionales en la Universidad Científica del Sur. Dicen que les ha costado acostumbrarse al tráfico y al frío intenso que por estos días se siente en la capital, el cual difiere con el clima tropical de su ciudad natal. “La comunidad

brasileña acá no es tan grande, pero es muy unida. Los partidos de la selección siempre van a ser un buen motivo para reunirnos”, comentan ambas.

HERMANDAD LATINOAMERICANA

Según las casas de apuestas, la selección argentina es la favorita para llevarse la Copa América. Eso lo sabe bien Alejandro Guerra, un joven emprendedor llegado desde la Patagonia que, cada vez que juega el equipo de Lionel Messi, transforma un bar de Barranco en un espacio que le rinde culto a las delicias de su país: chorizos, carnes y alfajores. El pasado fin de semana, decenas de peruanos y argentinos llegaron para presenciar el encuentro de ambas selecciones, en un ambiente de camaradería y hermandad. “La idea surge para mostrar la variedad de productos de distintos emprendedores argentinos. Comenzamos en este lugar en el Mundial y, como salimos campeones, por cábala no nos movimos más”, dice Alejandro, quien dos veces al año organiza la feria Expo Argentina en el Perú. Para vivir los partidos con la misma intensidad de un hincha argentino, también recomendamos ir al restaurante Canta Rana, o al café La Porteña, en Miraflores.

En este recorrido no podían faltar las



EL RESTAURANTE ARAGUANEY BISTRO, EN SURQUILLO, ES PUNTO DE ENCUENTRO PARA LA COMUNIDAD VENEZOLANA.

ARAGUANEYBISTRO



JESUS SAUCEDO

mesas venezolanas. Debido a la migración de miles de ciudadanos del país llanero —según cifras oficiales, hay poco más de un millón y medio en todo el país—, existen infinidad de puntos de reunión de venezolanos en Lima. Esta vez, vamos recomendar Araguay Bistro, un espacio ubicado a una cuadra del mercado de Surquillo, dirigido por la venezolana Carolina Parra. Aquí hay platos de comida fusión peruano-venezolana, empanadas, arepas, tequeños, enrollados y más. En este lugar, decenas de hinchas se reúnen para seguir los partidos de la Vinotinto, una de las grandes revelaciones de esta Copa América. El fútbol venezolano vive uno de sus mejores momentos. Y aquí sus hijos lo festejan. //

La Copa llega a su fin



Este sábado, a las 5 p.m., jugarán Colombia y Panamá por los cuartos de final. A las 8 p.m., se enfrentarán las selecciones de Brasil y Uruguay.



Las semifinales serán este martes 9 y miércoles 10 de julio. Los partidos se jugarán en simultáneo a las 7 p.m., hora local.



La gran final de la Copa América será el domingo 1 de julio, en el Hard Rock Stadium, de Miami, a las 7 p.m. Todos los partidos se pueden ver por la señal de DirecTV y DirecTV GO.

Last call!

Más información



¡Reserva ahora nuestro paquete **VIVE PERÚ** y hospédate hasta el 31 de julio a una super tarifa!

Desde

USD 99

Antes: USD 179
T.C. S/3.96



Hilton
LIMA MIRAFLORES

Aplican restricciones de fecha. Válido solo para residente en Perú. I&G HISPANIA SAC RUC: 20550025176

CHU JOY
(CALIFORNIA, 1988)
TIENE 100 MIL
SUSCRIPTORES
ENTRE SU CUENTA
DE FACEBOOK Y
SU PÁGINA WEB.
PRONTO VOLVERÁ A
LA SEÑAL ABIERTA
DE TV EN UN
PROYECTO QUE AÚN
ES SECRETO.

Entrevista

“Hoy no me interesa crecer más, sino consolidar lo que tengo”

PHILLIP CHU JOY

Este 20 de julio se presenta “La diversión es un negocio serio”, el libro que narra la historia del exitoso creador de contenido, desde su arribo a este planeta hasta lograr el éxito como experto en tecnología. Todo contado de forma más que entrañable. Sobre todo ello conversó con **Somos**.



“¿Cuánto costará cerrar Disney para un grupo...?”, pregunta Phillip Chu Joy sentado frente a la mesa de un restaurante a orillas del kilómetro 60 de la Panamericana Sur. Se trata de una interrogante al aire, no de un plan. Aunque con él, nunca se sabe. Acabamos de acompañarlo a donar 200 kilos de alimento a El Hogar de Tiwi, en Chilca, donde 115 perritos esperan ser adoptados. Aquella es la última actividad realizada por Philantropia, el proyecto de ayuda social que nació como un brazo de la aventura que lo ha llevado a ser uno de los creadores de contenido sobre tecnología y



GABRIELA MACHUCA
CASTILLO

FOTO:
RICHARD HIRANO



Presentación en la FIL Lima

"La diversión es un negocio serio" (Cosmo Comunicaciones), escrito por Luis Wong e ilustrado por Melissa Siles, ya está en preventa en www.pchujoy.com/tienda. Será presentado el 20 de julio en la edición 28 de la Feria Internacional del Libro de Lima a un costo de S/79.



entretenimiento más exitosos en América Latina. Es precisamente sobre el sorprendente camino que lo condujo a este punto lo que comparte en "La diversión es un negocio serio", el libro que acaba de publicar.

¿Cuál ha sido tu principal motivación para contar, hasta ahora, la historia de tu vida?

La idea fue de Luis Wong, mi amigo de la universidad y socio. Él tiene experiencia escribiendo perfiles y me propuso el formato del libro. No está escrito en primera persona porque él lo redactó y entrevistó a gente cercana a mí para que compartieran desde

sus perspectivas. Mi motivación, finalmente, es contar por qué hago lo que hago.

Es emotiva la narración de la relación que tuviste con tu padre. ¿Dirías que él ha sido la influencia más grande que has tenido?

Sí, junto con mi mamá. Él fue extraordinario... Varias personas me han dicho que mis valores parecen de otra época y todo eso lo aprendí de él. Fue el rebelde de la familia, pero, al mismo tiempo, quien cuidó con dedicación de mi abuela hasta que murió. Él priorizó siempre cumplir con las cosas que realmente importaban.

Ambos estrechaban su relación en torno a la comida. ¿Debido a ello te volviste 'foodie'?

Sí. Una vez encontré una carta que papá le escribió a mamá cuando estaban saliendo y eso hacían ellos bastante: ir a comer. Nos heredó el gusto de comer a los dos. Por otro lado, cuando él estuvo enfermo de cáncer no podía hacer mucho. Su única distracción era ir conmigo a comer casi todos los domingos a la calle Capón. Era nuestro ritual y alivio de la semana cargada de quimioterapias y tratamientos. Comer rico era el premio que nos dábamos.

Te casaste en noviembre y has contado en el libro tu deseo de tener hijos.

Así es. Yo, que me emociono tanto con cosas como la salida de un videojuego nuevo, ¿imaginas lo que me va a pasar cuando esté en camino un ser humano al que querré y con el que compartiré todas las cosas que me encantan? No dormiré por semanas...

¿En qué te gustaría repetir a tu papá?

Wow, qué buena pregunta... Trataría de copiar el sentido del balance que pensaba debía haber en la vida. A mi hijo no le faltarán nada, pero tampoco le va a sobrar. Será importante que valore las cosas. Papá me citaba al actor Kirk Douglas en cuya biografía decía que su ventaja había sido "venir de la nada". Creo que gran parte de mi entusiasmo, ahora que me va bien, es apreciar esto dado que he pasado carencias. Papá no tenía seguro y a veces no sabíamos si íbamos a poder llevarlo a atenderse al INEN. Por eso, me gustaría enseñarle que los sueños se construyen con esfuerzo y disciplina. Ah, y que la comida es más rica cuando se comparte.

PHILANTROPIA
ES EL PROGRAMA
DE AYUDA SOCIAL
QUE CREÓ EN
DICIEMBRE. EN LA
FOTO: SU VISITA
A EL HOGAR DE
TIWI, EN CHILCA,
ADONDE LLEVÓ
200 KILOS DE
COMIDA PARA 115
PERROS.



ARCHIVO PERSONAL

“
*PHILANTROPIA NACE
EN UN AFÁN DE
TRANSPARENTAR
QUE PARTE DE LAS
SUSCRIPCIONES VAN
HACIA LA LABOR SOCIAL*

Phillip Chu Joy
CREADOR DE CONTENIDO

Vas a sortear un segundo departamento. Pero, según el libro, luego vas por casas, terrenos. Incluso tendrás tu propio cine. Pienso que es el curso natural. Empecé sorteando un palo selfie. Luego sillas gamer, smartphones, consolas, televisores, autos hasta llegar al primer 'depa'. Sobre el cine, he averiguado en Ebay y Amazon cuánto cuesta un proyector, se tendría que ver el espacio... Quién sabe.

¿Te molesta que los 'haters' digan que la gente te sigue solo por los sorteos?

No. A ver, es evidente que los sorteos son el gran atractivo, pero no creo que sea el único. Mi contenido ha llegado a muchísimos más de los que participan de los sorteos. Para mí estos son una

excusa para apalancar la distribución del mismo. Ahora, son bienvenidas las críticas constructivas, pero no la gente mala onda y malcriada. A esa la bloqueo.

Philantropia nació en diciembre. ¿Era también parte del curso natural?

Sí. Siempre he donado, pero no lo compartía. En un afán de transparentar que parte de las suscripciones van a obras de labor social es que creamos Philantropia. Tengo un equipo muy bueno con el que vemos diversas causas. Ya colocamos juegos en un parque, hemos levantado un aula en una escuela pública, limpiado una playa contaminada. Lo último ha sido, como has visto, ayudar a albergues de animales. Lo haremos mensualmente, en principio, hasta diciembre.

¿Es cierto, entonces, que quieres emular a Mr. Beast en ayudar a quien lo necesita?

Así es. No en la creación de contenido porque me parece inalcanzable, pero sí me inspira que él [uno de los creadores de contenido más seguidos del mundo] construya 100 pozos en África cuando las grandes organizaciones digan que no se puede. Hoy no me interesa crecer más, sino consolidar lo que tengo. Y también que mi comunidad pueda lograr cosas extraordinarias. Así que vamos a por eso. //



INGRESA A LA WEB:
WWW.ELCOMERCIO.PE/
PROVECHO

@provechope

Provecho

TOP SOPAS DEL MUNDO

Nada antoja más que disfrutar una deliciosa sopa para calmar el frío invierno. Prueba este caliente recorrido internacional que nos lleva de Italia a Vietnam.

SOPA THAI

Un paseo por la cocina tailandesa, nikkei y fusión es lo que ofrece el restaurante Ozu. Para esta temporada, la sopa thai es una opción ideal que combina pollo y langostinos, además de un delicioso caldo a base de curry verde, rojo y golden, con leche de coco, verduras y fideos fansi.

Dato: Av. Benavides 4862, Surco.

1/



OZU

2/

RAMEN

En el restaurante Kinjo Ramen encontramos el shoyu ramen, a base de caldo de cerdo y pollo con salsa de soya; también el kinjo ramen, con gran variedad de proteínas como chashu, pollo asado y kamaboko. No pueden faltar los fideos caseros, huevo marinado, cebolla china, nori y wakame.

Dato: Diez Canseco 435, Jesús María / Av. Almirante Grau 680, Barranco.



VIET



KINJO RAMEN

3/

PHO BO

Es una exquisita sopa clásica de la gastronomía local de Vietnam, cuya cocción con especias asiáticas demora ocho horas a fuego lento. En el restaurante Viet se disfruta este plato con una variedad de cortes de carnes de res, fideos de arroz, hierbas frescas y un toque de limón.

Dato: Av. Aviación 2590, San Borja.

4/

MINISTRONE

Celebrando la cocina tradicional italiana, el minestrone es un plato que combina una base de verduras con legumbres, pasta o arroz. A propósito de la temporada, el chef de Osteria Convivium, Miguel Hernández, presenta su propia versión con un sabor clásico que honra su esencia europea.

Dato: Calle Santa Luisa 110, San Isidro.



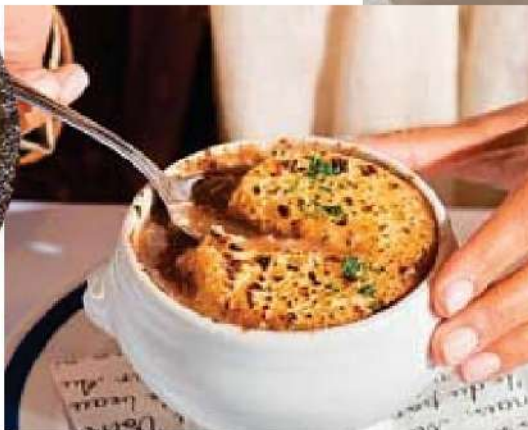
OSTERIA CONVIVIVUM

5/

ONION SOUP GRATINÉE

Con un sabor succulento, la sopa de cebollas caramelizadas con queso gruyère y pan baguette es un bocado ideal para combatir el frío. Una versión predilecta es la que ofrece Le Coq, restaurante del cocinero Coque Ossio. En este espacio, se celebran platos de la gastronomía francesa con un toque americano.

Dato: Av. Sta. Cruz 828, San Isidro.



LE COQ

KARINA Y TIMOTEO

*“Nuestra
amistad
es como un
matrimonio
con altos
y bajos”*



En portada ♦

La dupla de animadores cumple 30 años de amistad tras las cámaras y 29 desde el estreno de su programa en 1995. Karina Rivera y Ricardo Bonilla, comparten con **Somos** el secreto detrás de su longeva relación, y cuál es su fórmula para mantenerse vigentes entre la generación de niños alfa.



CELESTE PÉREZ

FOTO:
ELÍAS ALFAGEME



LA PAREJA PRESENTARÁ
"KARINA Y TIMOTEO, CAP-
TURADOS EN EL JARDÍN"
DURANTE ESTA TEMPO-
RADA CIRCENSE. DEL 11 DE
JULIO AL 1 DE SETIEMBRE,
DIVERTIRÁN A GRANDES Y
PEQUEÑOS EN SU CARPA
DE MEGAPLAZA.



“

Qué alegría que es sábado, con mis amigos veo, lo mejor de la tele, Karina y Timoteo”, coreaban niños, niñas y adolescentes a mediados de los años 90. Un nuevo programa veía la luz: una chica de sonrisa sin igual y rubia cabellera al lado de un travieso dragón compartían sus aventuras, bailes y juegos durante cuatro horas bajo el paraguas de América Televisión.

“En febrero del próximo año, se cumplirán 30 años desde el estreno de ‘Karina y Timoteo’. Tengo la ilusión de que los niños, hoy adultos, que nos conocieron, aún crean en la magia, en la ilusión”, comparte Rivera, quien atesora también una amistad de tres décadas junto a su dupla televisiva, Ricardo Bonilla, quien da vida a Timoteo.

“Ella sabe todas mis cosas. Su amistad es de las más bonitas que tengo”, defiende por su parte el dragón, alegre no solo por consolidarse como un ícono en el entretenimiento infantil local, sino también por el lazo irrompible que ha forjado junto a Karina Rivera, una amistad que ellos definen como inseparable.

Fuera de pantalla, ¿cómo han logrado sostener su amistad en el tiempo?

RICARDO: Conocí a Karina en el 94. Ella era modelo en un programa de Gisela y yo coordinador en el estudio. Desde ahí había cariño entre nosotros. Por eso cuando dijeron sobre el proyecto infantil con Karina, yo me apunté en una. Ella sabe todas mis cosas.

KARINA: Nuestra amistad es muy bonita. Es como un matrimonio, con altos y bajos, como todo el mundo. Pero la clave está en que nos decimos todo. Creo que eso hace que perdure tanto, porque confrontamos y arreglamos. Si hacemos algo mal, lo asumimos.

¿Llegaron a estar distanciados tras tu salida del programa?

K: Hemos vivido tantas cosas... pero ahora nos reímos de los problemas antiguos y gozamos el habernos reencontrado, porque nos divertimos mucho en dupla y sabemos trabajar juntos, repartimos el estrés. Él se ‘come’ muchas cosas de la producción, como por ejemplo el armado de la carpa en esta



LA AMISTAD NACIÓ EN EL PROGRAMA "GISELA EN AMÉRICA", DONDE RIVERA ERA MODELO Y BONILLA COORDINADOR DE PISO. DESDE ESE MOMENTO, SUS LAZOS SOLO SE HAN FORTALECIDO.

— “ —
*SEGUIRÉ SIENDO TIMOTEO
 HASTA QUE EL CUERPO ME
 DÉ. AHORITA ME SIENTO EN
 MI SEGUNDA JUVENTUD,
 PREPARADO PARA SEGUIR
 ENTRETENIENDO*

Ricardo Bonilla
 ANIMADOR INFANTIL

temporada circense. Yo tengo responsabilidades como el vestuario, y así nos equilibramos.

R: Estamos en un punto en el que lo pasado ya fue. Nuestra amistad pesa más y no nos quedamos callados, asumimos lo que toca asumir y nos apoyamos.

Volvieron a los shows en 2022, luego de la pandemia. ¿Cómo se reparte su público, entre adultos nostálgicos y niños de las nuevas generaciones?

K: Vienen de todas las edades. Los niños nuevos saben las canciones gracias a YouTube o porque sus papás les ponen nuestra música. El público nostálgico, viene a recordar su infancia, a disfrutar de nuevo el ser pequeños.

R: Es bacán porque vemos niños que crecieron con nosotros y ahora quieren sembrarle al hijo ese amor mostrándoles nuestras canciones, coreografías. Es como si nos adoptaran todas las generaciones.



PIKO TAMASHIRO

RICARDO BONILLA CONFIESA QUE 'CREÓ' LA VOZ DE TIMOTEO INSPIRADO EN PERSONAJES CLÁSICOS COMO TOPO GIGIO.

FACEBOOK KARINAYTIMOTEOSHOW



¿Cómo conectan con esta nueva generación, que no ha crecido con programas infantiles?

K: La tecnología ha ganado mucho terreno, por eso hemos potenciado nuestro canal de YouTube, Karina y Timoteo. Igual tenemos en mente crear más contenido en redes sociales.

R: Nosotros queremos hacer más, pero lamentablemente el tiempo nos gana. Pero si en algún momento aparece la oportunidad de volver con el programa, estaríamos encantados.

¿Creen que un formato infantil en televisión funcionaría hoy en día?

K: Los programas infantiles empiezan un declive cuando el enfoque marquetero hace que muchos padres piensen que estos formatos convertían a sus hijos en consumidores, más allá del entretenimiento. Sin embargo, lamentablemente, para que un programa sobreviva en televisión también tienes que vender. Luego se regularizaron ciertas normas que impedían promocionar productos que tuvieran a niños como principal consumidor.

R: Ahora hay programas que se venden como para público adolescente, pero la verdad es que los más pequeños también los ven, y la idea ya es distinta, al igual que los aprendizajes y el entretenimiento.

♦ *Un show imperdible*

"Karina y Timoteo, capturados en el jardín" será uno de los espectáculos más ambiciosos de la dupla de animadores infantiles. En su carpa de Megaplaza (Independencia), sumergirán a los asistentes en un mundo de insectos, con una historia que invita a reflexionar sobre el cuidado del medio ambiente y respeto a la naturaleza. Con más de 20 artistas en escena, incluidos los queridos profesor Otto y el payaso Plumilla, la temporada va desde el 11 de julio y las entradas se pueden adquirir a través de Teleticket.



ELÍAS ALFAGEME

EN 2022, CON EL ESPECTÁCULO "NIÑOS OTRA VEZ", RECORRIERON DIFERENTES CIUDADES DEL PAÍS, COMO AREQUIPA Y TRUJILLO.

CUANDO ESTÁN JUNTOS, KARINA Y TIMOTEO DESPIERTAN LA NOSTALGIA EN AQUELLOS ADULTOS QUE DISFRUTARON DE SU PROGRAMA A MEDIADOS DE LOS NOVENTA.

— “ —
GRAN PARTE DE NUESTRO
PÚBLICO ES EL NOSTÁLGICO.
DEFINITIVAMENTE, KARINA
Y TIMOTEO YA SON
PERSONAJES DE AÑORANZA
Y RECUERDOS DE SANA
DIVERSIÓN

Karina Rivera
 ANIMADORA INFANTIL



¿Se han planteado alguna despedida?

¿Cuándo colgarán los trajes?

K: No nos hemos planteado la idea, la verdad. Es que aún tenemos mucha energía, la gente que nos conoce en verdad sabe que seguimos haciendo travesuras.

R: Seguiré siendo Timoteo hasta que el cuerpo me dé. Ahorita me siento en mi segunda juventud, preparado para seguir entreteniéndolo.

¿Qué tanto comparte Timoteo con Ricardo?

R: Yo soy tímido, pero cuando agarro confianza soy igualito a Timoteo, bromista, travieso, gracioso. Compartimos mucho, para mí Timoteo es real, es la oportunidad que tengo para conectar con mi niño interior, para sacarlo a jugar.

K: ¡Son idénticos! Quienes conocen a Ricardo saben que es muy divertido, juguetón, feliz. Y su familia es igual, cuando vas a su casa arman la fiesta, tocan música, actúan, son únicos.

¿En estos 30 años, Timoteo ha envejecido o es un personaje que mantiene su edad?

R: Timoteo nunca crece. Siempre tendrá entre 8 y 9 años. Eso lo mantiene pícaro, curioso. Sin embargo, se adapta a las nuevas cosas, por ejemplo, ahora le gusta la tecnología.

K: Es un chiquiviejo, diría yo. Su esencia es la misma, por eso Karina siempre tiene que estar ahí, aconsejándolo, enseñándole, cuidándolo.

¿Qué es lo más lindo que sienten cuando están en escena?

R: El 'boom' de energía. A veces uno llega cansado por las cosas del día a día o la producción previa a un show, pero cuando estás en el escenario la energía se sube de inmediato, te sientes acogido por el amor de la gente.

K: Es increíble ver a la gente tan emocionada. Ahí te das cuenta de que realmente has impactado en sus vidas. A veces, en los 'meet & greet', nos han abrazado llorando, contándonos que fuimos sus niños cuando sus padres iban a trabajar, o que con nuestras canciones los acompañamos en momentos complicados de su infancia. Eso es el verdadero motor para continuar haciendo lo que hacemos. Es maravilloso. //

Circo beat



POR: VÍCTOR IDROGO / ICÓNICA
@victoridrogo_



1.

1/

'Too hot to handle'. Merly Morello y Flavia Laos lucieron regias en evento Love Unites de Adidas Originals, en Miraflores.

2/

Sazón divina. Ana Dolores, Carlos Pérez-Puelles, Giancarlo Cornejo y Annia Ortiz asisten al Mexican Güey de El Mercado, en Miraflores.

3/

Versus de altura. John Eder y Macarena Hurtado en su Monkey Battle del Bar Santería, en Miraflores.

4/

Iconicos. Amaro Casanova y Yirko Sivrích listos para el Pride Day en las previas con Adidas Originals. Miraflores.



3.



2.



4.

6.



5/

Bitácora campestre.

Maya García Miró presenta sus más recientes dibujos en la exposición "Cuadernos de campo", en La Rebelde, de Barranco.

6/

Pintón. Felipe de Osma es el anfitrión en el Mouv Experience, realizado en el Museo Pedro de Osma, Barranco.

7/

Tiempo de celebrar. Danny Kou y Jean Paul Poblet se dan cita en la inauguración de la terraza Almacén en Miraflores.

8/

Inalcanzable. Niva Antezana posa como Miss Grand Lima 2024 en su noche de coronación, en el Casino Atlantic City, de Miraflores.

9/

Chicas zen. Lucía y Charlotte Tournier se alistan para el 'power brunch' del Mouv Experience, en el Museo de Osma, de Barranco.



Misses, sibaritas, músicos y orgullo de sobra. Las postales de los eventos más destacados de la semana en nuestro recorrido por la capital.

**¿QUIERES QUE
TU EVENTO SALGA
EN CIRCO BEAT?**

Escribenos a:
claudia.amaya@comercio.com.pe

11.



14.



12.



13.



10.



10/

'Ready to move'. Ariana Santillana, Yahel Waisman y Raffaella Raffo participan en el lanzamiento de Maqui Active x Isidra, en Academia Collage, de San Isidro.

11/

Buen junte. Nicolás Vaisman, Isabella Fernandini, Silvana Espinoza y José Tomás Céspedes en el evento Mexican Güey en El Mercado, Miraflores.

12/

'Born this way'. Fefa Cox y Yael Valdés a la orden de las poses de Xanastasia en las previas a la marcha Pride junto a Adidas Originals. Miraflores.

13/

Salud, compadre. Renzo Miñán da la bienvenida al cóctel de inauguración de la nueva terraza de Almacén, en Miraflores.

14/

Digan 'cheese'. Ale Baruch y Thalía Talavera, contentas en el cóctel de Almacén, en Miraflores.

15/

De Rusia con amor. Margarita Kopylova y Olesia Kravchenkoel, directoras del Mouv Experience, en el Museo Pedro de Osma, de Barranco.



17.



19.

16.



18.

16/

Entre letras e imágenes. Los literatos Ale Pinasco y Rodrigo Quijano presentes en "Cuadernos de campo", exposición de Maya García Miró. Barranco.



15.

17/

Lo mejor de dos mundos. Juanca Ramírez y Absalón Bautista se juntan en la barra para el Monkey Battle de Santería, en Miraflores.

19/

A la moda. Las críticas de moda Diana Orihuela y Lorena Naveda son pura risa en el evento Love Unites de Adidas Originals. Miraflores.

18/

Voces frescas. Dante Spinetta y Carlos Cruzalegui en el primer día del Festival Internacional del Vinilo VI, en el Campo de Marte. Jesús María.

El emoliente es la bebida clásica de la estación fría, y muchos limeños confían en él por sus propiedades medicinales. Recorrimos carretillas y locales para conocer a las personas que preparan estos fantásticos brebajes.

♦ **Crónica**

Calor que alivia



ÓSCAR GARCÍA

FOTO:
RICHARD HIRANO



OBDULIA PANUERA ES UNA EMPRENDEDORA QUE DESDE 2015 OFRECE EMOLIENTES MEDICINALES EN BARRANCO.

En Lima, la ciudad que respira neblina, el frío invernal es una incomodidad que se combate con el arsenal textil de costumbre: chompas, chalinis y, en los casos más privilegiados, con un acogedor equipo de aire acondicionado instalado en casas u oficinas. Pero para los peatones de esta urbe de 10 millones de habitantes, el frío es una maldición que se cuela por las hebras de la ropa, sobre todo cuando se va por la calle. Es en esas mañanas de bostezos rumbo al trabajo, o por las tardes, mientras se va a casa con la cara salpicada de garúa, que aparece la figura salvadora de un emoliente para calentar el alma.

Para muchos, el fin de estas bebidas es proveer una fuente de calor interna que opere de forma instantánea y haga más llevadera la inclemencia del clima capitalino. Y los encargados de elaborar estos brebajes son los emolienteros, guardianes del calor y continuadores de una tradición que en nuestra ciudad se remontaría a las épocas del virreinato, cuando en las calles de Lima se ofrecían tisanas, unas bebidas calientes de supuestas propiedades curativas. En Barranco, en el pasaje Sánchez Carrión, nos encontramos con Obdulia Panuera (34), dueña de Obdulia Emolientería, que, como las tisaneras del pasado, tiene claro que su función es, ante todo, llevar salud a sus clientes.

Desde 2015, Panuera ha encontrado en el emoliente una forma de unir su formación como enfermera técnica con su curiosidad por las hierbas medicinales, conocimientos que en Apurímac, su tierra, eran comunes. Lo

EMOLIENTES CLAUDIO'S ES UN EMBLEMA DEL DISTRITO DE SURCO. EN LA FOTO, CLAUDIO MANRIQUE ELABORA UNA DE LAS BEBIDAS QUE LO HAN HECHO FAMOSO.

LA BASE DEL EMOLIENTE ES LA LINAZA. ES LO QUE LE DA ESA CUALIDAD GOMOSA. SIN LA LINAZA, EL EMOLIENTE SERÍA SOLO UN TÉ

Obdulia Panuera
EMOLIENTERA

Dónde encontrarlos

♦♦ Obdulia Emolientería atiende desde las 5 de la tarde en pasaje Sánchez Carrion 108, Boulevard de Barranco, al lado del Bierhaus.

♦♦ A Emolientes Claudio's lo encuentra desde las 4 de la tarde en el mercado San Roque, de Surco (calle Júpiter 109). Delivery al 975 272 702.

* Los emolientes frutados de Emolipoint 23 se ubican en la esquina de Petit Thouars, cuadra 23, cruce con Tomás Guido.



JESÚS SAUCEDO

que pasó después con su negocio es lo que sucede cuando se hacen las cosas bien. La meticulosidad que ponía en la higiene de la elaboración, aunado al sabor de sus emolientes medicinales, la llevó a ampliar su cartera de clientes, que venían a probar sus preparados, los que cuestan más que el clásico emoliente de carretilla. “Siempre me preguntan por ese tema. Lo que yo digo es que no vendo el clásico emoliente con alfalfa. Esta es una oferta distinta, más elaborada, con otros sabores que yo he desarrollado”, dice.

Sus bebidas, además de linaza y cola de caballo, pueden tener plantas como la moringa o el cushuro, que es una especie de alga que nace en zonas altoandinas. Últimamente está incursionando en las bebidas afrodisíacas, ideales para levantar los espíritus alicaídos por el frío en algunas alcobas. El 2023, Obdulia dejó la carretilla por un local con ventana al público. Desde

ahí, procura seguir con una filosofía de cuidado ambiental, que se expresa en su interés por usar vasos de cartón y botellas de vidrio, que sus clientes pueden comprar y así hacer un negocio sostenible.

TRADICIÓN E INNOVACIÓN

En el distrito de Surco, en el mercado de San Roque, la carretilla de Emolientes Claudio's es una estampa inconfundible del lugar. El negocio lo lleva Claudio Manrique (50), un ancashino que desde hace 20 años atiende sin falta en el mismo lugar. El señor Manrique es una celebridad en el mundo emolientero, algunos lo llaman ‘el Rey del Emoliente’, por su continua presencia en medios y canales de TV. Lo primero que dice es que su vida cambió en 1996, cuando su cuñado le enseñó a preparar la clásica bebida de linaza. Fue un punto sin retorno para su vida. Su ‘point’ es fijo en la zona y mucho más allá, pues también hacen delivery a toda



HUGO PÉREZ

CÉSAR DUCOS ESTÁ AL FRENTE DE EMOLIPOINT 23, DE LINCE. SU LOCAL ES UN AUTÉNTICO 'BOOM' EN EL DISTRITO, CON COLAS QUE SUPERAN LAS CINCUENTA PERSONAS.

Lima. “He tratado de expandirme. En 2020 puse un local, pero llegó la pandemia y nos fue fatal. Perdí todo, más de 50 mil soles”, apunta. Perseverante, el señor Manrique consiguió reponerse y seguir en la brega, con sus emolientes para la gripe, para la gastritis y para los problemas digestivos.

Nuestro recorrido concluye en Lince, en Emolipoint 23, la sensación del momento en redes y hasta en algunos programas de televisión gracias a su original carta de bebidas frutadas. Si camina por la tarde, cerca del mercado Lobatón, en Lince, quizá se sorprenda con la fila de personas que aguardan por su emoliente. Pueden ser más de cincuenta. Al frente de esta carretilla está César Ducos (24), un joven cajamarquino que heredó los conocimientos de su padre emolientero, y los llevó al siguiente nivel, con una oferta renovada y sabores para todos los gustos y con estrategias de marketing y de marca. Gracias al éxito ha

podido dar el salto y adquirir una carretilla de metal, más moderna, dice.

Ducos recuerda que el despegue de su negocio se dio el 2022 cuando la ‘influencer’ Andrea Mori compartió de forma espontánea un video en el que elogiaban su producto. Al poco tiempo, se llenó de ‘influencers’ y ‘tiktokeros’ que llegaban hasta allá para conocer los famosos emolientes frutados de Lince. Algunos han querido cobrarle por la promoción, pero él no ha aceptado porque desea que su crecimiento sea orgánico. Sus días empiezan muy temprano en la mañana, a las 4 a.m., cuando tiene que ir al mercado a escoger la mejor fruta. “Mis padres querían que fuese un profesional. Yo estudié comunicaciones, porque mi sueño era salir en la tele. Pero lo tuve que dejar, para poder sobrevivir de esto”. Lo que César no imaginó es que gracias a los emolientes, su sueño de salir en televisión, y a cada rato, se iba a hacer realidad. //



A SUS 29 AÑOS, MACLA YAMADA NO DEJA DE SOÑAR Y NO LE TEME A LA CRISIS DE LOS 30. LE GUSTARÍA ESTUDIAR PSICOLOGÍA, REPOSTERÍA E INCLUSO DEDICARSE DE LLENO A SU LABOR ANIMALISTA. TODO, EN PARALELO A SU CARRERA EN LA ACTUACIÓN.

Personaje

*“Este proyecto
ha llegado a
sacudirme por
completo, a
curarme”*

M·A·C·L·A· Y·A·M·A·D·A·

La actriz se prepara para interpretar uno de los papeles más retadores de su carrera: Micaela, una adolescente que sufre de bullying y se refugia en la música. A propósito de este papel en el espectáculo “Forte”, Yamada reflexiona sobre sus logros en la actuación y los sueños que le quedan por cumplir.



CELESTE PÉREZ

FOTO:
RICHARD HIRANO



aría Claudia Yamada (29) no siempre pensó en dedicarse a la actuación. Cuando era pequeña, soñaba con ser veterinaria, hasta que un día un profesor le abrió los ojos con los pros y los contras de esta profesión: “En algún momento te tocará decirle adiós a un animalito, me dijo. Ahí se me cayó la idea. No sabía si podría enfrentarme a eso”, dice.

También, pasó por su cabeza convertirse en bailarina, inspirada por su madre, quien se dedicó a la danza clásica por muchos años y cuyas fotos inundaban los rincones de su hogar mientras crecía.

Sin embargo, la vida le tenía preparada otra cosa. Los reflectores aguardaban por ella.

¿Cuándo te diste cuenta de que querías ser actriz?

Creo que no hubo un momento claro en que lo decidí. Pero el arte siempre estuvo presente en mi crecimiento, me gustaba participar en las actuaciones, sobre todo declamando.

O sea, no fuiste una niña con pánico escénico o tímida.

Sentía miedo, sí, pero no dejaba que me frenara. Lo tomaba e igual subía al escenario a declamar. De hecho, atesoro un recuerdo muy importante a propósito de eso. Tenía entre 7 y 8 años, y me encantaba declamar las décimas de Nicomedes Santa Cruz. En una de esas, me vieron y me invitaron al Congreso de la República para un homenaje que le estaban haciendo, para hacer una presentación. Pero

no quedó ahí, porque en ese homenaje la familia de Nicomedes me conoció y me invitó a un aniversario de fallecido de él, para presentarme también. Fue hermoso. Ahí caí en cuenta que mi voz tenía mucho poder.

En redes sociales y en la vida real proyectas mucha energía. En el día a día, ¿qué otras pasiones comparten lugar con la actuación?

Me gusta ser muy libre con lo que me gusta. Hoy en día actúo, pero hay otras cosas que también me motivan, otros grandes mundos que me gustaría descubrir. Por ejemplo, me encanta tejer, hago pole dance, ahora estoy incursionando en el streaming con Carlos Orozco, en “Ouke”, y también me gusta la cocina. De repente, los próximos años me meto a algún curso de pastelería, y también me encantaría poder estudiar psicología. Aunque aún lo estoy pensando.

“

TODAVÍA LE ESTOY ENCONTRANDO LA MAÑA A LOS PROGRAMAS DIGITALES. AL INICIO ME COSTABA DIVERTIRME PORQUE ME LO TOMABA MUY EN SERIO, PERO AHORA QUE ENTIENDO LA DINÁMICA LO PASO BIEN CON OROZCO Y MARQUINA

Macía Yamada
ACTRIZ



CREDITO FOTO



LA ACTRIZ DEBUTARÁ EN EL GRAN TEATRO NACIONAL CON UN PAPEL QUE BUSCA CREAR CONCIENCIA SOBRE EL BULLYING. ELLA COMPARTE ESCENARIO CON BRUNO ODAR.

¿La edad es un freno?

En mi caso no, la verdad. Lo que pasa es que quiero poder dedicarle tiempo. Hace un par de años lo pienso, y digo, si no se me va la idea, quizá es porque está esperando que le abra la puerta. Ya veremos, tal vez me meto a estudiar a los 35 o 36, pensando en que a los 40 podré dedicarme a dos carreras (psicología y actuación) en paralelo. Tengo mucha curiosidad de niña, me alegra que eso no se haya desvanecido en el tiempo.

¿Crees que enseñar a niños actuación mantiene esa curiosidad viva?

Totalmente. ¿Sabes que en un principio me daba mucho miedo hacerlo? Es que yo sufro mucho del síndrome del impostor. No me sentía merecedora de pararme frente a ellos y enseñar. Pensaba, ¿qué les puedo ofrecer yo? Pero una de mis mejores amigas, Gina Yangali, me animó y no me arrepiento de hacerlo. Quiero pasar a la historia de los niños que toco como esa profesora que les permitió soñar. A veces ese primer impacto es muy importante en sus vidas.

Arte y reflexión

Voces del Sol, dirigido por Claudia Rheineck, presenta "Forte" en el Gran Teatro Nacional, un espectáculo familiar sobre el bullying contado a través de la música, el teatro y la danza como nunca antes se ha presentado en un escenario. Se realizarán dos únicas presentaciones el próximo 6 y 7 de julio. ABBA, Elton John, Pink Floyd y más se escucharán en las voces de más de 130 niños y adolescentes en escena acompañados por la actriz Macla Yamada y el actor Bruno Odar. Entradas en Teleticket.

INSTAGRAM OROZCOOFICIAL



HACE UNAS SEMANAS, YAMADA DEBUTÓ EN EL PROGRAMA DIGITAL "OUKE", JUNTO A CARLOS OROZCO Y DANIEL MARQUINA. SU IMITACIÓN DE TILSA LOZANO EN ESE ESPACIO SE VOLVIÓ VIRAL.

“
YO SÉ QUE NO LE VOY
A GUSTAR A TODO EL
MUNDO, Y TAMPOCO
PRETENDO HACERLO.
PREFIERO VIVIR FELIZ
Y TRANQUILA EN
LUGAR DE SER INFELIZ
CREANDO UNA VERSIÓN
QUE COMPLAZCA A LOS
DEMÁS Y NO A MÍ

Macia Yamada
ACTRIZ

Otra de tus amigas más cercanas es Milett Figueroa. ¿Cómo coincidieron y qué las une?

Nuestra amistad nació porque yo soy una juzgona. Yo fui de esas personas que pensó que a Milett le regalaban todo porque era una chica muy bonita. Agarré el libro por la carátula y me fui de cara. Yo se lo confesé, me acuerdo que la invité a almorzar y le dije he sido una de las personas que te ha infligido daño indirecto. Solo necesité cinco minutos para darme cuenta de que Milett tiene una bondad infinita, una mirada transparente y un corazón como ningún otro. Me alegra que sigamos siendo amigas cercanas, la quiero un montón.

Te preparas para debutar en el Gran Teatro Nacional con el espectáculo “Forte”. ¿Qué te está sumando este papel?

Este proyecto ha venido a sacudirme por completo. Llegó en un momento en el que yo ya no quería interpretar a adolescentes, pero cuando me senté a leer más del proyecto me cautivó. Siento que fue una señal para cerrar ciclos en mi vida también.

“Forte” crea conciencia sobre el bullying. ¿Cómo impacta eso en ti?

Aún tengo recuerdos de mi niñez y adolescencia que no son los más lindos, que me duelen aún. Este proyecto ha llegado a curarme, a hacerme dar cuenta de que no soy más esa persona de 15 años y puedo seguir adelante.



MACIA MANTIENE
VIVA SU PASIÓN ANIMA-
LISTA CON LA COMUNIDAD
DEJANDO HUELLA ENCARGADA
DE ADOPCIONES Y APOYO A
MASCOTAS EN VULNERABI-
LIDAD, Y CUIDANDO DE SUS
ENGREÍDOS: KIPU, AMELIA
Y ULISES.

ARCHIVO PERSONAL

¿Por qué consideras importante que se ponga sobre la mesa el tema?

Porque las cifras son alarmantes. Siete de cada diez niños en el país sufren de bullying. Antes pasaba en el ámbito físico y mental, ahora además se suma el acoso cibernético. Estamos hablando de otra escala de violencia, de acciones que impactan en el cerebro y el alma de niños pequeños, que no están listos para eso. Para mí también es importante abordar la ayuda para ambas partes: el afectado y el incendiario. Quien ejerce bullying está llamando la atención por alguna razón, es una forma de pedir ayuda muy mal dirigida, pero no deja de ser una alerta. //

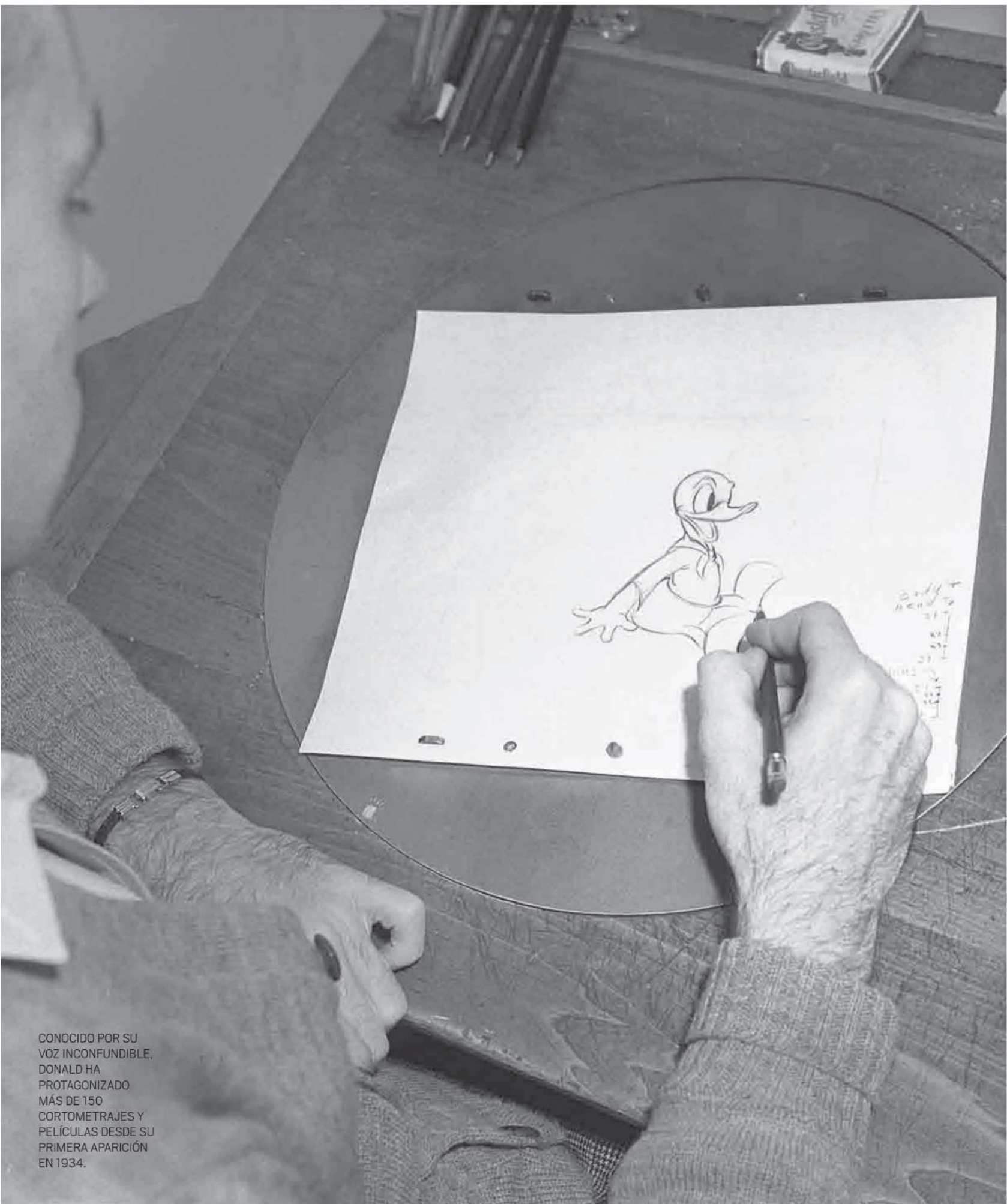


EN ANCABAMBA,
APURÍMAC,
ESCOLARES
ESCUCHAN ATENTAS
A SU PROFESORA.
EL AÑO ES 1958.

Al maestro con cariño

Pocas profesiones son más nobles y, al mismo tiempo, tan golpeadas como la de los maestros de escuela, quienes trabajan con la fuerza de la vocación a pesar de la incomprensión y los bajos salarios de siempre. En el Perú, los profesores celebran su día el 6 de julio, pues fue en esa fecha cuando el general don José de San Martín fundó la primera Escuela Normal de Varones en 1822, para formar a los futuros maestros y preceptores de la República. La foto pertenece a un recorrido de **El Comercio**, en 1958,

por escuelas de Apurímac, como parte del llamado Plan del Perú, una campaña muy importante del Diario. Se destaca en la imagen que todas las estudiantes sean niñas, lo que denota el esfuerzo por incluirlas en el sistema educativo. Como el Día del Maestro cae sábado este año, el Ministerio de Educación resolvió que el 8 de julio no habrá clases. Mientras tanto, lugares como el Circuito Mágico del Agua han decidido que hoy, 6 de julio, todos los docentes del país entran gratis. //



CONOCIDO POR SU
VOZ INCONFUNDIBLE,
DONALD HA
PROTAGONIZADO
MÁS DE 150
CORTOMETRAJES Y
PELÍCULAS DESDE SU
PRIMERA APARICIÓN
EN 1934.

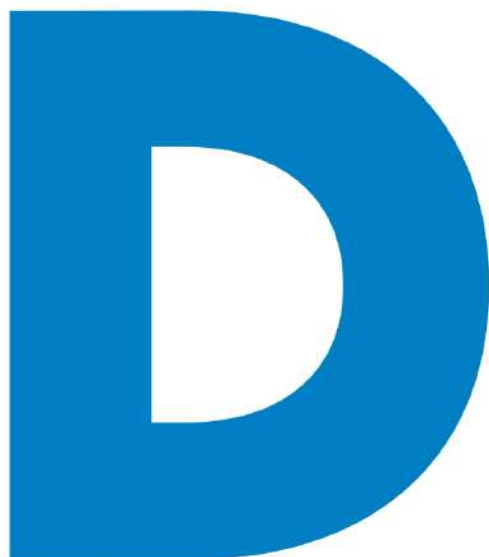
GETTY IMAGES

LOS 90 AÑOS DEL **PATO DONALD**

El entrañable dibujo animado cumple nueve décadas instalado en la memoria colectiva de varias generaciones. A propósito de esta fecha especial, hurgamos en sus orígenes, en su evolución a través de los años y los planes que Disney tiene para él. ¿Cuál es el futuro del pato más famoso del mundo?



POR:
JORGE CHÁVEZ NORIEGA



el centenar de películas del Pato Donald, hay una que se desarrolla en el Perú y que quizás pocos recuerden. Se trata de una pieza de siete minutos de duración titulada “Donald visita el lago Titicaca”, estrenada en 1942, donde el famoso pato pasea sobre el lomo de una llama, navega en balsas de totora y sufre las consecuencias del mal de altura. Un año antes, Walt Disney había desembarcado en el Callao, como parte de una gira por América Latina que hizo junto a sus dibujantes. Durante su visita por el país, recorrió las zonas andinas de Cusco y Puno con el fin de crear ilustraciones que sean fieles a la realidad, como se puede observar en el mencionado cortometraje.

Por esa época, el Pato Donald ya era una de las principales figuras del mundo de Disney, junto con Mickey Mouse, Pluto y Goofy. Su primera aparición cinematográfica ocurrió el 9 de junio de 1934 en la película “La gallinita sabia”, vestido con su clásico traje azul de marinero, como actor secundario. La leyenda cuenta que Donald nació luego de que Walt Disney escuchara al reconocido actor Clarence Nash haciendo sonidos de animales en la radio. Para el empresario y pionero de la animación, esa era la voz ideal para su siguiente creación: un pato que hablara.

Nash proporcionó la voz distintiva de Donald, a veces incomprensible, fruto de su carácter gruñón, hasta el día de su muerte, en 1985. Si bien mantuvo ese rasgo por décadas, este personaje adoptó distintos papeles a lo largo de su carrera en el cine y la televisión, desde profesor hasta oficial del Ejército. Con el transcurrir de los años, tres sobrinos suyos aparecieron para acompañarlo



ENÉRGICO, INTELIGENTE Y MUY DIVERTIDO, EL QUERIDO PERSONAJE CREADO POR WALT DISNEY CUMPLIÓ 90 AÑOS ESTE 2024.



CUANDO EMPEZÓ A SER PROTAGONISTA DE SUS PROPIAS HISTORIAS, EL DISEÑO DEL PATO DONALD FUE MUTANDO, HASTA LOGRAR SU VERSIÓN ACTUAL.

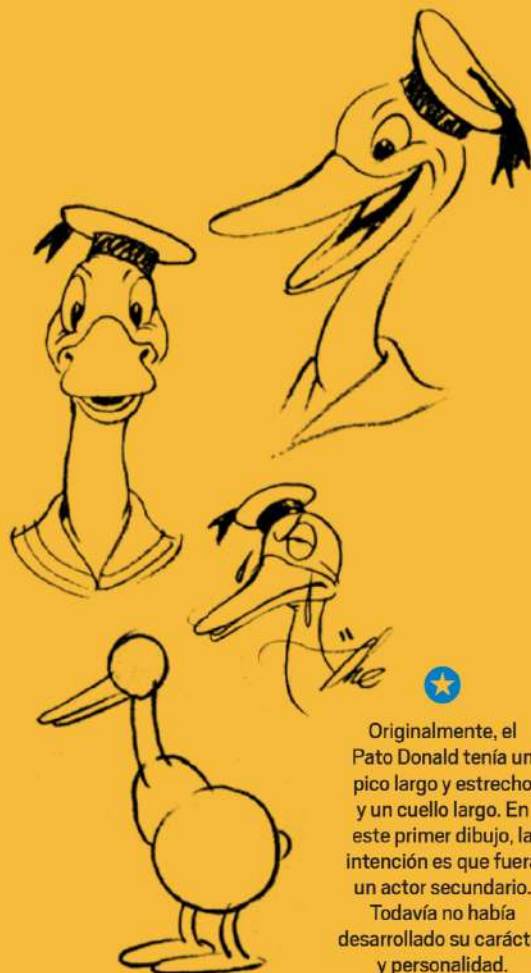


en sus aventuras: Hugo, Paco y Luis. Y, a inicios de la década del 40, la Pata Daisy llegó para ser su contraparte femenina.

Su mayor momento de fama lo alcanzó en 1943, al recibir el premio Óscar a mejor corto animado por “El rostro del Führer”, una producción que contenía propaganda antinazi, en plena Segunda Guerra Mundial. Ha tenido numerosas apariciones dignas de una superestrella, pero una de las más memorables sucedió en 1958, cuando fue copresentador de los Premios de la Academia junto al legendario comediante Bob Hope, los actores Jack Lemmon, James Stewart y David Niven, y la actriz Rosalind Russell. El 9 de agosto de 2004, Donald fue inmortalizado en el legendario Paseo de la Fama de Hollywood con una estrella que lleva su nombre.

DONALD EN LA ERA DIGITAL

El Pato Donald ha cumplido 90 años siendo el personaje de cómic más publicado fuera del género de superhéroes. También es el que aparece en más películas y cortometrajes en comparación con otros personajes de Disney. “Los personajes que han logrado perdurar por décadas, en parte, es gracias a la fuerte conexión emocional con sus fans. Internet acer-



Originalmente, el Pato Donald tenía un pico largo y estrecho y un cuello largo. En este primer dibujo, la intención es que fuera un actor secundario. Todavía no había desarrollado su carácter y personalidad.

Días de fiesta

A propósito de esta celebración, los seguidores de Donald pueden encontrar tanto en tiendas físicas como digitales de la región productos de diversas categorías inspirados en él. En el Perú, estos se encuentran disponibles en: Porta, Oechsle, Pionier Comics y Ripley. Además, se han reestrenado los cortos "Quién ríe último" y "Loco por Daisy" a través de la plataforma Disney+.



DAISY ES CONOCIDA POR SER LA NOVIA DE DONALD. SU DEBUT FUE EN EL CORTOMETRAJE "MR. DUCK STEPS OUT", ESTRENADO EL 7 DE JUNIO DE 1940.

ca a las audiencias a sus personajes favoritos a través de diversos puntos de contacto, desde series, películas y cortometrajes disponibles en nuestro servicio de streaming Disney+, pasando por redes sociales con una gran cantidad de contenido interactivo", nos dice Laura Bonnet, Marketing Manager de The Walt Disney Company Latin America.

Esta fecha especial, el pato más famoso del mundo la ha celebrado a lo grande, con una apoteósica fiesta en Nueva York, en el Rockefeller Center, que convocó a 350 creadores de contenido de todo el mundo. Por el lado del Perú, asistieron la actriz Alexia Barnechea y el deportista Eduardo Romy, quienes vivieron una velada memorable. "Donald continuará conquistando a los y las fans a través de su presencia en atracciones de los parques de Disney, productos de consumo de diversas categorías y contenidos audiovisuales. En el Perú, tendremos nuevas colecciones de producto, hogar, calzado e indumentaria, que se suman a la oferta ya disponible en tiendas físicas y digitales del país", concluye Bonnet. Es decir, hay Donald para rato. //

Gastronomía



POR:
DIANA GONZALES OBANDO

COCINAR LOS ORÍGENES

Javier Masías, Martha Palacios y Gastón Acurio sacan a la luz una nueva edición de “Bitute: el sabor de Lima”, una compilación de recetas antiguas publicadas desde 1867, con datos y curiosidades de la historia de la ciudad. Se presentará en la Feria Internacional del Libro de Lima.

Los sabores de Lima son un festín para los sentidos, se huelen en sus calles y se disfrutan en cada esquina. Se los puede oír tentando a los caminantes de la ciudad con unos picarones o un cebichito al paso, y se viven con la experiencia completa en casa, en huariques o dentro de un restaurante. No hay excusas para dejar de saborear Lima, teniendo además en cada ají de gallina, carapulcra o lomo saltado, redondos narradores de historias que se recogen a partir de sus insumos, técnicas y, por supuesto, sus recetas.

De esa Lima de antaño, migrante y colorida, aún queda mucho en el presente y se revaloriza constantemente con el trabajo de personajes como Martha Palacios, chef ejecutiva del res-

taurante peruano Jarana en Estados Unidos. Ella, junto a Gastón Acurio y el periodista gastronómico Javier Masías, le vuelve a dar vida a la antología de recetas que publicaron hace ocho años, “Bitute: el sabor de Lima”, un libro que recoge recetas limeñas desde 1867, entendidas y preparadas por las manos de Palacios.

¡QUE COMIENCE LA JARANA!

Desde Miami, donde radica actualmente, Martha Palacios nos cuenta que acaba de abrir el segundo local de Jarana, el primero está en Nueva Jersey desde hace casi 2 años. “Jarana es fiesta, alegría, una manera de homenajear a los inmigrantes que llegaron al Perú y llevamos su cultura a nuestra gastronomía”, afirma la chef.



MARTHA PALACIOS ES LA CHEF EJECUTIVA DEL RESTAURANTE JARANA, EN EE.UU., DONDE RADICA CON SU HIJO Y ESPOSO DESDE HACE DOS AÑOS.

“La idea es mostrar al mundo la cocina peruana sin miedo, para que todos conozcan cómo es el anticucho, la huancaína, el cau cau o la carapulcra”.

Con todo el talento y la trayectoria de Palacios, trasladar los sabores peruanos al extranjero ha sido uno de sus más grandes retos; es decir, asegurar que los comensales puedan degustar cada plato como si estuvieran en Lima. Y lo ha logrado. Clientes peruanos y de otras nacionalidades le comentan que con su carta se sienten en nuestro país.

Martha se formó en la cocina del restaurante de su padre, aprendió de la tradición peruana de su madre y abuela, y fue adoptando recetas de los programas de la recordada Teresa Ocampo en la televisión y de los clásicos recetarios Nicolini, “¿Qué cocinaré hoy?”. A pesar de esta experiencia, recrear las antiguas recetas de “Bitute” —en 2016, mientras lideraba el restaurante Panchita en Lima— le causó momentos frustrantes: “El cebiche se hacía con naranja agria y no con limón, la carapulcra no llevaba chocolate y le ponían mistela, la patita con maní tenía garbanzos. ¿Cómo voy a hacer estos platos si nunca los he probado?”, me preguntaba. A veces no podía dormir tratando de entenderlos”, recuerda. Sin embargo, varios de esos tips y técnicas se complementaron perfectamente y ahora son parte de esa cocina mágica a la que nos tiene acostumbrados.

FOTOS: JIMENA AGOIS



SEVICHE AL USO DE LIMA, EL ANTECEDENTE DEL ACTUAL CEBICHE. EN EL PASADO, SE PREPARABA CON NARANJA AGRIA Y NO LIMÓN COMO HOY EN DÍA.

CARAPULCRA CON PAPA SECA Y PAPA FRESCA. LLEVA MEDIA TAZA DEL DULCE VINO MISTELA.

PUCHERO, PLATO CARACTERÍSTICO DE LOS PRIMEROS 100 AÑOS DE LA REPÚBLICA.



JOEL ALONZO



EL PERIODISTA GASTRONÓMICO JAVIER MASÍAS DETALLA, EN EL SUPERBA, LOS SECRETO DE SU LIBRO “BITUTE”.



JURADO CON SABOR

Ahora reconocido como uno de los jueces del programa de televisión “El gran chef”, Javier Masías realizó hace casi diez años la investigación para llevar a cabo este libro. Consultó bibliotecas especializadas de amistades e investigadores y su propia colección, hasta rescatar del olvido ocho recetarios, entre anónimos y publicados por mujeres, con joyitas gastronómicas que hoy en día se pueden leer como historia. “Se me ocurrió investigar los recetarios antiguos ya que Lima es uno de esos pocos lugares donde está tan documentada la costumbre de comer”, afirma Masías. Con esta recopilación, confirmó que los peruanos mantienen una firme pasión por su cocina a lo largo de la historia.

“Como periodista gastronómico, tenía una obsesión por la cocina antigua. Siempre me ha gustado mirar los cuadernos de recetas que mi abuela Victoria anotaba. Era una mujer que cocinaba delicioso”, nos cuenta sobre el inicio de su proyecto por revalorar la cocina limeña. “En este recetario van a encontrar platos que conocemos y que han ido cambiando, y otros que se han perdido, como la sopa hecha con sangre que tiene que ver con la cultura extinta de tener animales en casa”. Se encontrarán recetas de las épocas en que la cocina era una parte importante en las casas, cuando se pescaban camarones en el río Rímac y Pachacámac era la despensa gastronómica de la capital. Se trata de un recorrido histórico a través de los sabores, los recuerdos de la Lima que se fue y de la otra Lima viva y rebotante que cocina con amor y los brazos abiertos. //

“
¿CÓMO VOY A HACER
ESTOS PLATOS
SI NUNCA LOS HE
PROBADO?, ME
PREGUNTABA. A
VECES NO PODÍA
DORMIR TRATANDO DE
ENTENDERLOS

Martha Palacios
CHEF EJECUTIVA DE JARANA

Recetas de colección

1/

“Bitute: el sabor de Lima” contiene una selección de 70 recetas que datan de 1867. La investigación rescata recetarios publicados por Juana Manuela Gorriti, Francisca Baylón (seudónimo de Zoila Patroni Soria), Misia Peta y Josie Sison Porras de De la Guerra.

2/

La publicación cuenta con textos de Joan Roca, Raúl Vargas, Gastón Acurio y la investigación de Javier Masías. Esta edición tiene una receta nueva: el turrón de chocomaní, tal como se comía en la infancia.

3/

La preventa ya ha empezado. Puedes adquirir tu ejemplar dedicado por Javier Masías en la librería Babel y por el WhatsApp 998 149 607. Los 100 primeros ejemplares estarán firmados por Gastón Acurio.

4/

Editado por Planeta, se presentará en la Feria Internacional del Libro de Lima el sábado 3 de agosto, a las 6 p.m., y participarán Javier Masías junto a Nora Sugobono y Gonzalo Torres.



Astrología



Aries

Relaciones florecientes en el ámbito laboral traen armonía. Buen momento para iniciar nuevos proyectos y cerrar acuerdos exitosos.



Tauro

Los acontecimientos giran a tu favor y traen nuevas opciones. Prepárate para adaptarte y aprovechar oportunidades inesperadas.



Géminis

Tiempo de estabilidad financiera, pero cuidado con la avaricia. Es momento de valorar lo que tienes sin obsesionarte con el control.



Cáncer

Esta semana, el éxito llega tras superar obstáculos con determinación. Avanza con confianza hacia tus metas, mantén el control y no te desvíes.



Leo

Estos días podrían presentar situaciones de desafíos financieros y emocionales. Busca apoyo en seres queridos y no te rindas. Superarás la adversidad con resiliencia y encontrarás nuevas oportunidades pronto.



Virgo

Conflictos y competencia te rodean. Mantén la calma y aborda los desafíos con estrategia.



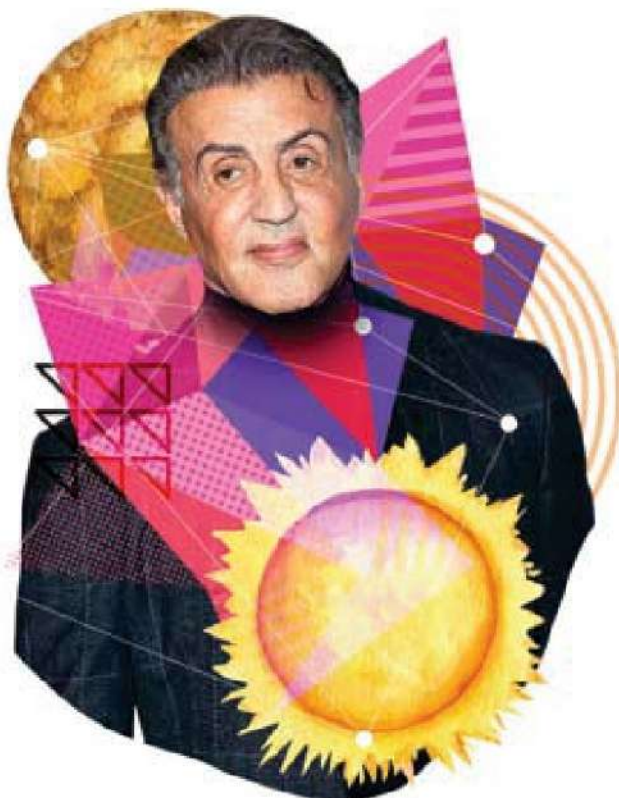
ELENI POLIZOGOPULOS

@aaquelarre_

Desafíos de Venus

Esta semana presenta un panorama astrológico transformador en nuestras relaciones. El 6 de julio, Venus genera aspectos desafiantes con Quirón, lo que nos confronta con heridas emocionales profundas y la necesidad de soltar lo que ya no nos nutre. Podemos experimentar tensiones con personas cercanas debido a diferencias de opiniones polarizadas. El 7 de julio, la conjunción de la Luna con Venus favorece tratamientos estéticos, el amor propio y el placer personal.

El 8 de julio, Venus forma aspectos positivos con Urano, promoviendo así cambios inesperados en nuestras relaciones para fomentar mayor individualidad y autenticidad. El 10 de julio, el Sol en buenos aspectos con Saturno retrógrado brinda estabilidad emocional y facilita la concreción de metas que nos proporcionan seguridad. El 11 de julio, Venus en trígono con Neptuno retrógrado puede llevar a idealizaciones románticas, mientras que el 12 de julio, la oposición de Venus con Plutón advierte sobre posibles conflictos de poder y dinámicas intensas en las relaciones interpersonales.



EL ACTOR SYLVESTER STALLONE, RECORDADO POR PELÍCULAS COMO "RAMBO" Y "ROCKY" NACIÓ UN 6 DE JULIO DE 1946, BAJO EL SIGNO DE CÁNCER.



Libra

Cargas y responsabilidades pesan sobre ti. Aprende a delegar y busca apoyo. El esfuerzo será recompensado, pero cuida tu bienestar.



Escorpio

Esta semana, la clave está en confiar en la sabiduría de la experiencia y el conocimiento adquirido. Busca guía en el consejo de mentores.



Sagitario

Energía y creatividad fluyen en tu vida. Aprovecha tu liderazgo para inspirar a otros. Nuevas oportunidades surgen gracias a tu entusiasmo y visión.



Capricornio

Generosidad y apoyo mutuo marcan esta semana. Compartir tus recursos y tiempo traerá recompensas. La reciprocidad fortalece relaciones y abre puertas a nuevas oportunidades.



Acuario

Esta semana, podrías sentirte un tanto limitado por circunstancias externas. La clave está en cambiar tu perspectiva y tomar decisiones valientes. Liberarte de miedos traerá claridad y progreso.



Piscis

Paciencia y perseverancia son esenciales ahora. El esfuerzo pasado está dando frutos, pero requiere tiempo. Reflexiona sobre tus logros y ajusta tu estrategia para futuros éxitos.



Test de Proust

“Me define mi energía, mis ganas de hacer las cosas”

La cantante criolla presenta el show “Orgullosamente peruana” este 27 y 28 de julio, en el teatro Nos de la PUCP.

Cecilia Bracamonte



ARCHIVO PERSONAL

¿Cuál es tu pasatiempo favorito?

Escuchar música y hacer deporte. Si no hubiera sido artista, tal vez habría sido una deportista de gran competencia. Me entreno sola y reconozco que soy muy disciplinada.

¿Qué sería, para ti, la felicidad perfecta?

La felicidad siempre es perfecta. Pero existe por momentos; no es un estado permanente porque, si fuera así, no tendríamos cómo apreciarla. Para mí, la felicidad es disfrutar de lo que hago en ese momento.

¿Cuál es el rasgo que más te define?

Creo que me define mi energía, mis ganas de hacer cosas. Con la madurez he sabido elegir mis batallas y me siento en paz.

¿Cuál consideras tu peor defecto?

Ser perfeccionista con lo que hago. Parecería una virtud, pero a veces puede jugar en contra.

¿Qué podría sumirte en la más profunda miseria?

La enfermedad de algún ser querido y no poder ayudarlo.

¿Cuál es tu mayor extravagancia?

Quisiera decirte algo sofisticado, pero no se me ocurre. Soy una mujer supersimple y ordenada. ¿Rituales? Preparar con tiempo todo lo que tengo que hacer al día siguiente, hasta la ropa interior.

¿Cuál es el peor defecto que otros pueden tener?

La incoherencia. La indi-*

ferencia con quienes sufren y la impunidad con la que se manejan muchas personas.

¿Cuáles son las frases o palabras que utilizas con mayor frecuencia?

Todo va a estar bien. Y ¡Ani! (mi asistente).

¿Cuál ha sido tu mayor logro?

Haber hecho música y haber vivido de lo que más me gusta. Mi siguiente plan es cantar en el teatro Nos y celebrar las Fiestas Patrias. ¡Me encanta hacerlo y es un lujo la fecha, estoy superfeliz!

¿En qué ocasiones mientes?

No me gustan las mentiras, ni siquiera las piadosas.

¿Cuándo y dónde has sido absolutamente feliz?

Hoy, respondiendo el test de Proust acompañada de mis perros; el jueves, cantando en el Cocodri-
lo; y anoche, tomándome un vino.

¿Qué objeto personal es el que más valor tiene para ti?

Mis micrófonos, son lo máspreciado.

¿Cuál es la cualidad que más admiras en una mujer?

Su fortaleza y su ternura.

¿Cómo te gustaría morir?

Durmiendo. Eso sería un privilegio.

¿Qué talento especial te gustaría tener?

Pintar a carboncillo y tocar el piano.

Descubre la magia
del circo con los **beneficios**
de tu suscripción

**CIRCO
TSAURIOS**

40% dto.
en las entradas

**CIRCO
SOBRE
HIELO**

40% dto.
en las entradas

**GRAN CIRCO
DEL
MUNDO**

40% dto.
en las entradas



**GRAN
CIRCO
DE CHINA**

马戏团

40% dto.
en las entradas

Descubre más beneficios y sus condiciones en clubelcomercio.pe

Suscríbete al Plan Digital + Club

desde S/ **5** al mes.



**SI VOTASTE POR TU
RESTAURANTE
FAVORITO EN LOS
PREMIOS
SOMOS**



**¡Pronto podrás saber si ganaste
UN VIAJE A MADRID!**

Auspiciado por:



INTIPALKA
OJOS LINDOS
EN NUESTRO CORDON



TOYOTA

**DEMONIO
DE LOS ANDES**

Más información aquí:



EMPRESA EDITORA EL COMERCIO S.A. RUC: 20143229810

Vota eligiendo a un nominado en cada categoría. No es necesario que votes en toda la lista para que tu participación sea válida. Si no conoces algún restaurante, puedes pasar al siguiente.
Ver T&C de la campaña en: <https://bit.ly/4b1k6f6>